

Wołowina QMP – klucz do osiągnięcia sukcesu w biznesie i satysfakcji konsumenta

Wymagający konsumenci na całym świecie chętnie spoglądają w stronę produktów spożywczych ze znakiem jakości. Dla wielu z nich jest on swego rodzaju „przewodnikiem” ułatwiającym codzienne wybory – zarówno podczas zakupów, jak i w trakcie studiowania restauracyjnej karty dań. Siłę systemów certyfikacji doceniło już wiele zagranicznych rynków. Produkty ze znakiem jakości zaczynają cieszyć się też coraz większym uznaniem polskich konsumentów.

W dzisiejszych czasach rynek żywności bez wątpienia należy do konsumenta. To do jego codziennych, coraz bardziej świadomych, wyborów producenci dopasowują swoją ofertę. Rosnące wymagania klientów, którzy nim zapełnią sklepowy koszyk lub złożą zamówienie w restauracji, uważnie przyglądają się składowi oraz pochodzeniu konkretnego produktu, stały się bodźcem dla podnoszenia standardów wytwarzania żywności. Potrzeba wprowadzenia dodatkowych sposobów kontroli jakości zaowocowała powstaniem kompleksowych systemów certyfikacji, obejmujących poszczególne grupy produktów spożywczych. Jedne z pierwszych programów tego typu powstały, by wspierać produkcję wysokiej jakości kulinarnego mięsa wołowego, w pełni odpowiadającego oczekiwaniom konsumentów.

Klucz do smaku i sukcesu

Jeszcze do niedawna polski konsument wybierając wołowinę w sklepie lub zamawiając w restauracji danie przyrządzone na jej bazie nie miał pewności, czy mięso okaże się miękkie, wystarczająco kruche i soczyste. Obawa przed tym, że trafi na twarde i niezbyt smaczny jego fragment skutecznie powstrzymała klientów sklepów oraz lokali gastronomicznych przed sięganiem po wołowinę, sprawiając, że jej roczna konsumpcja spadła do niecałych 3 kilogramów na osobę¹ wobec 19 kg przypadających w tym samym czasie na mieszkańca UE². Wysoka unijna średnia nie jest dziełem przypadku – większość państw Wspólnoty już od dłuższego czasu rozwija systemy gwarantujące mięsu wołowemu dostarczanemu na rynek doskonałą jakość, a co za tym idzie – zainteresowanie konsumentów. Krajami, w których jako pierwszych upowszechniły się praktyki certyfikacyjne, są jednak Stany Zjednoczone oraz Australia.

W ciągu ostatnich kilkunastu lat rynek wołowiny w Stanach Zjednoczonych przeżył prawdziwy boom certyfikacyjny. Począwszy od schyłku lat 90., znanym ze swojego zamiłowania do steków Amerykanom przybyło bowiem około 130 programów, zgodnie ze standardami których produkuje się mięso wołowe. Tak szybki wzrost liczby systemów certyfikacji był możliwy dzięki wykorzystaniu nieco

¹ Rocznik Statystyczny Rolnictwa 2011.

² S. Wajda, Doskonalenie wartości rzeźnej i jakości mięsa bydła, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.



wcześniejszych australijskich doświadczeń. Przez wielu uznawany do dziś za modelowy system MSA (Meat Standards Australia) powstał w odpowiedzi na spadek zaufania australijskich klientów do branży mięsnej. Oparty o szeroko zakrojone badania satysfakcji konsumenckiej, system MSA zrewolucjonizował wołowy rynek na Antypodach, pozwalając w stosunkowo krótkim czasie podnieść i utrzymać popyt na wołowinę, przynosząc krajowym producentom żywca zysk liczony w setkach milionów dolarów.

Certyfikowaną jakość docenili również unijni konsumenci. Jak pokazują wyniki badań rynkowych przeprowadzonych przez Agrarmarkt Austria, z jakości mięsa wołowego, certyfikowanego w ramach austriackiego programu *AMA-Gütesiegel*, zadowolonych jest aż 85% klientów, robiących regularne zakupy. Wśród francuskich konsumentów podobną estymą cieszy się żywność opatrzona godłem promocyjnym *Label Rouge*, umieszczanym wyłącznie na produktach, także pochodzenia mięsnego, spełniających rygorystyczne standardy na każdym z etapów wytwarzania.

Jakość na restauracyjnym talerzu

Kończący tegoroczne kulinarne lato Festiwal Dobrej Wołowiny QMP będzie doskonałą okazją, by odkryć smakowite, zawsze kruche i soczyste oblicze wołowiny ze znakiem jakości. Organizatorzy Festiwalu, odbywającego się w ramach trwającej kampanii „QMP – wołowina zawsze dobra”, chcą zwrócić uwagę zarówno konsumentów, jak i restauratorów, na walory mięsa wołowego produkowanego zgodnie ze standardami systemu QMP (Quality Meat Program), który w 2008 roku został uznany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi za oficjalny krajowy system jakości żywności.

Począwszy od 26 sierpnia w wybranych restauracjach w całym kraju pojawi się specjalne menu, w którym królować będą specjały przygotowane z mniej znanych części tuszy wołowej, a wśród nich między innymi bryzol ze zrazowej górnej, hamburger z karku oraz łaty czy zupa gulaszowa z goleni. W festiwalowej karcie dań potrawy te zagoszczą nie bez powodu: smaczne i stosunkowo niedrogie, skomponowane według receptur, które nie wymagają ponadprzeciętnych umiejętności kulinarnych, mają zachęcić klientów do sięgania po certyfikowaną wołowinę nie tylko od święta, ale również na co dzień, w zaciszu domowej kuchni.

Festiwalowe tygodnie również restauratorom pozwolą przekonać się, że w kuchni warto postawić na najwyższą jakość. Dzięki zachowaniu wysokich standardów na każdym etapie produkcji, wołowina QMP jest zawsze miękka, krucha i soczysta. W połączeniu z wysoką powtarzalną jakością może więc stanowić doskonałą bazę dla wielu popularnych mięsnych dań, obecnych w restauracyjnej karcie, jak również inspirację dla całkiem nowych kulinarnych pomysłów, o które warto wzbogacić menu.

QMP – znak dobrej wołowiny

QMP (Quality Meat Program) to nic innego jak system certyfikacji mięsa wołowego, który powstał z myślą o wspieraniu produkcji bezpiecznej i dobrej wołowiny kulinarnej. Opracowany przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego w 2008 r. został uznany przez Ministerstwo Rolnictwa



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja
Rynku
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WOŁOWEGO



i Rozwoju Wsi za oficjalny krajowy system jakości żywności. Jest to jednocześnie pierwszy polski system wspierający produkcję jakościowego mięsa wołowego.

Wołowina z certyfikatem QMP pozyskiwana jest z bydła, produkowanego przy wykorzystaniu ras mięsnych, z myślą o mięsie kulinarnym, które idealnie sprawdza się w kuchni. Tym, co czyni ją wyjątkową, jest naturalna kruchość, miękkość i soczystość oraz łatwość obróbki, dzięki czemu przygotowywane z niej dania zawsze się udają.

Warto pamiętać, że znakomity smak i powtarzalna jakość wołowiny QMP idą zawsze w parze z pewnością oraz bezpieczeństwem. System QMP umożliwia bowiem precyzyjną identyfikację mięsa wołowego na wszystkich etapach jego pozyskiwania, przetwarzania i dystrybucji. W praktyce oznacza to, że cały proces produkcji certyfikowanego mięsa – począwszy od doboru rasy bydła, sposobu jego karmienia, przez transport, właściwy ubój, pakowanie i przechowywanie produktu – odbywa się zgodnie z wysokimi standardami i pod okiem specjalistów. Konsument, sięgający po wołowinę ze znakiem jakości QMP może więc być pewien, że nim trafiła na sklepową półkę, przeszła ścisłą kontrolę.

Więcej informacji o Festiwalu Dobrej Wołowiny QMP oraz Systemie QMP i wołowinie produkowanej zgodnie z nim:

www.kochamwolowine.pl

[www.Facebook.com/DobraWolowina](https://www.facebook.com/DobraWolowina)

Dodatkowe informacje:

Joanna Długosz

e-mail: dlugosz@mcconsultants.pl

tel. 728 361 679

Anna Grabowska

e-mail: agrabowska@mcconsultants.pl

tel. 600 349 410



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja
Rynku
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WOŁOWEGO